

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Basilicata (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Basilicata
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	10 Vincenzo Verrastro 85100 Potenza Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0971668718; +39-0971668664
<i>Fax:</i>	+39-0971668751
<i>e-mail:</i>	rocdecan@regione.basilicata.it, filippo.corbo@regione.basilicata.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Basilicata - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 03.11.1995
------------------------	---------------

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Basilicata (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**«Basilicata» Bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino; odore: intenso, fruttato; sapore: tipico, secco, sapido.

«Basilicata» Rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosso rubino;
odore: complesso, fruttato;
sapore: armonico, tipico.

«Basilicata» Rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato cerasuolo;
odore: intenso, persistente;
sapore: tipico, caratteristico, secco.

«Basilicata» Rosso Passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol di cui effettivo almeno 13,00 % vol;
acidità totale minima: 4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato.

«Basilicata» Bianco Passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui effettivo almeno 12,00 % vol;
acidità totale minima: 4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, secco, sapido.

«Basilicata» con la specificazione del nome del vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Limiti stabiliti dalla normativa vigente.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino passito
Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**«Basilicata» bianco, rosso e rosato**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 20 t/ha Resa vino: 160 hl/ha

«Basilicata» con la specificazione del vitigno

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 19t/ha Resa vino: 150hl/ha

«Basilicata» passito*Resa massima:*

Resa uva: 20 t/ha

Resa vino: 100 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica «Basilicata» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Matera e Potenza, nella regione Basilicata.

a. Zona NUTS

ITF52	Matera
ITF51	Potenza
ITF5	Basilicata
ITF	SUD
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

PRIMITIVO N.

PINOT NERO N.

PINOT GRIGIO G.

PINOT BIANCO B.

NEGROAMARO N.

NEBBIOLO N.

MULLER THURGAU B.

MOSCATO BIANCO B.

MONTEPULCIANO N.

MERLOT N.
INCROCIO MANZONI 6.0.13 B.
Greco Nero
Greco Bianco
GARGANEGA B.
FREISA N.
FIANO B.
FALANGHINA B.
CORTESE B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CABERNET SOUVIGNON B
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BARBERA N.
ASPRINIO BIANCO
ANSONICA O INZOLIA
ALEATICO N.
AGLIANICO DEL VULTURE
AGLIANICO
TREBBIANO TOSCANO
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SANGIOVESE N.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Negroamaro Precoce N
Aglianicone N
Malvasia Nera di Basilicata N
Bombino Nero N
Malvasia Bianca di Basilicata B
Verdeca B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**IGT "Basilicata"***Informazioni sulla zona geografica:***1) Fattori naturali rilevanti per il legame**

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Basilicata, caratterizzato da tre grandi unità morfologiche e geologiche: l'Appennino, la Fossa Bradanica e l'Avampaese Apulo.

La Basilicata è una regione prevalentemente montana e collinare, con il solo 10 % del territorio occupato da pianure; il 34% circa del territorio regionale si trova al di sopra dei 700 m. di altitudine e solo il 26 % è al di sotto dei 300m di quota.

Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano un'elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti, e quindi dei fattori pedogenetici che hanno determinato la formazione e l'evoluzione degli strati pedologici.

All'interno dell'areale di produzione possiamo distinguere a grandi linee suoli: suoli di origine vulcanica soprattutto a nord, nell'area del Vulture e nei rilievi circostanti, sono di origine per lo più piroclastica e presentano sviluppate proprietà fisico-chimiche che conferiscono loro un'elevata fertilità.

Nell'area appenninica e nella fossa bradanica ritroviamo formazioni geologiche a litologia argillosa con consistente presenza di suoli a tessitura fine suoli e con grado di evoluzione differente.

Questi suoli presentano orizzonti superficiali di colore scuro per effetto dell'arricchimento in sostanza organica; questa caratteristica è indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica.

Nell'area sud della regione e in provincia di Matera sono prevalenti suoli dei rilievi collinari argillosi su depositi marini a granulometria fine, agillosa e limosa, e subordinatamente su depositi alluvionali e lacustri.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 e i 800 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso est e sud-est.

Il clima della regione rientra nell'area di influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni rigidi.

Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 529 mm di Recoleta (area litorale costiera metapontina) fino ai 2.000 di Lagonegro (area appenninica).

La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 60% nel periodo autunno-inverno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino “Basilicata”.

La coltivazione della vite in Basilicata ha origini antichissime, testimonianza della sua presenza ci portano agli Enotri e poi ai Lucani antichi popoli che abitarono l'Italia meridionale fin dal 1200-1300 a.C., infatti secondo gli storici l'Enotria era così chiamata per la qualità eccezionale del vino prodotto.

I Greci, alla fine del II millennio, iniziarono la colonizzazione dell'Italia meridionale dando origine a nuove comunità e promuovendo lo sviluppo del commercio con la madrepatria, le terre della Basilicata divennero sede di vie di comunicazione e di trasporto delle merci.

I Greci furono portatori di nuove conoscenze e si deve ad essi l'introduzione di nuove varietà e di notevoli trasformazioni nella coltura della vite.

I numerosi scritti di Plinio, Strabone, Virgilio, Marziale testimoniano la presenza di una viticoltura evoluta già presente in zona fin dal VII secolo a.C..

L'intero territorio regionale è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti.

Oltre all'Aglianico del Vulture, vitigno più rinomato della regione bisogna ricordare una notevole quantità di vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutti in regione e molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura regionale.

Le prime notizie dettagliate e ordinate secondo un criterio scientifico sulla produzione dei vini prodotti in Basilicata da queste varietà coltivate risalgono alla “Statistica del Regno di Napoli” disposta da Gioacchino Murat nel 1811.

Nel 1887 si tiene a Potenza la prima mostra enologica in cui vengono presentati vini ottenuti da 30 differenti varietà coltivate.

Possiamo affermare, quindi, che la Basilicata è tra le più antiche regioni d'Italia a vocazione viticola; alla fine del secolo scorso venivano censite 154 diverse denominazioni di cultivar diffuse nei comuni della Basilicata.

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Legame causale:

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Basilicata"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La IGT «Basilicata» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 3 novembre 1995.

Il territorio della Basilicata ha poggiano molto della sua economia enologica sulla produzione di vini frizzanti che costituiscono una forma di specializzazione dell'area che ha permesso di far conseguire agli operatori vitivinicoli rilevante notorietà.

La tradizionale produzione di vini frizzanti si ottiene da uve meno zuccherine in partenza e meno adatte alla produzione di spumante.

Questi vini venivano tradizionalmente prodotti perché destinati a soddisfare una domanda di mercato ben definita, complementare al consumo dei vini di buona struttura ed alta gradazione alcolica quali sono quelli della Indicazione Geografica Protetta "Basilicata".

La tipica tecnica produttiva utilizzata per i vini frizzanti si basa essenzialmente su un'accurata scelta delle uve e precise tecniche di vinificazione che prevedono un arresto fermentativo più o meno precoce prima della ripresa di fermentazione in bottiglia.

I vitigni maggiormente utilizzati per la produzione di questi vini sono: Aglianico del Vulture tra quelli a bacca nera e Moscato tra quelli a bacca bianca.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Basilicata
<i>Descrizione:</i>
Allegato 4 - DM controlli IGP
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 23 dicembre 2009
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**